

Gnocchi di zucca con burro e salvia



La zucca in questo periodo è la vera protagonista delle nostre ricette e oggi vi proponiamo degli gnocchi di zucca conditi con burro e salvia. Semplici, profumati, delicati, morbidi e colorati, cosa aspettate a provarli? Ecco a voi la ricetta

Ingredienti per 2 persone

500 g di zucca pulita
200 g di farina di grano duro
40 burro
olio
salvia

Per prima cosa pulire la zucca e eliminando la buccia. Tagliarla in fette non troppo sottili e cuocerla in forno per circa 30 minuti. La zucca deve perdere l'acqua e diventare morbida in modo da essere schiacciata con una forchetta. Schiacciare la zucca e lasciarla scolare per un po' di tempo, meglio prepararla la sera precedente.



Mettere la farina su un piano, aggiungere la zucca e lavorare l'impasto fino a renderlo della giusta consistenza. Se necessario aggiungere altra farina, ma non troppo. L'impasto rimane più morbido dei classici gnocchi di patate, non spaventatevi.

Io ho usato una farina di grano duro timilia, biologica. Una farina molto profumata ricavata da un grano duro dalla spiga lunga e sottile che in Sicilia viene chiamato Tumminia.

Tagliare l'impasto in piccole porzioni, lavorarlo e tagliare i singoli gnocchi che via via adagiamo in una teglia infarinata.



Sciogliere il burro in un'ampia padella, aggiungere un filo d'olio e la salvia sminuzzata.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, non appena vengono a galla scolarli e ripassarli nella padella con il condimento.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)